

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №152»

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ «Детский сад №152»

С.И. Рождественская

«11» января 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

МБДОУ «Детский сад №152»

Рязань, 2022

## 1. Паспорт программы

Характеристика объекта:

Полное и сокращенное наименование: *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 152» (МБДОУ «Детский сад № 152»)*

Тип объекта: *образовательная организация*

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

*1) образовательная:*

- дошкольное образование;*
- дополнительное образование детей и взрослых;*

Юридический адрес: *390017, г. Рязань, ул. Предзаводская, д.13*

Фактический адрес: *390017, г. Рязань, ул. Предзаводская, д.13*

### Характеристика здания

Тип строения *отдельно стоящее 2-х этажное здание*

Площадь *2 207,2 кв. м.*

Оборудование *оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),  
оборудование для проведения учебной деятельности*

### Характеристика инженерных систем

Освещение *естественное и искусственное*

Система вентиляции *естественная, приточно-вытяжная*

Система отопления *централизованная, от городской сети*

Система водоснабжения *централизованная*

Система канализации *централизованная*

## **2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общий контроль: за соблюдением работниками официально изданных санитарных правил, за созданием и поддержанием факторов безопасной среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, за выполнением должностных обязанностей</li> <li>– контроль за организацией плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>– обеспечение условий для профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> <li>– обеспечение условий работникам для выполнения своих должностных обязанностей</li> </ul>
2	Заместитель заведующего по ВМР	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>– исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
3	Старшая медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>– медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>– контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>– ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>– контроль организации питания;</li> <li>– организация и контроль за витаминизацией блюд;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– организация лабораторных исследований</li> <li>– контроль санитарно-гигиенического состояния помещений</li> </ul>
4	Заместитель заведующего по АХР	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>– создание и поддерживание факторов безопасной</li> </ul>

		окружающей среды;
5	Контрактный управляющий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация своевременных закупок для нужд учреждения</li> <li>– контроль за документацией, сопровождающей поступающую продукцию и товары; за полнотой и правильностью ее заполнения</li> <li>– работа с системой «Меркурий», отслеживание качества поступающей продукции</li> <li>– обеспечение бесперебойных поставок для учреждения</li> </ul>

#### **4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

<b>№ п/п</b>	<b>Деятельность</b>	<b>Документ</b>
1	Образовательная	Лицензия от 26.01.2012 № 27-0809
2	Медицинская	Лицензия от 22.04.2010 ФС-1 № 0076792

#### **5. Обязательные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания.**

Использование на предприятии общественного питания оборудования, инвентаря, посуды и тары, не соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, может привести к снижению качества продукции, ее микробному обсеменению, химическому загрязнению и возникновению

пищевых инфекций и пищевых отравлений. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Материалы не должны выделять в продукты питания вредные химические вещества и изменять органолептические показатели пищи. Они должны быть устойчивы к воздействию пищевых кислот, выдерживать санитарные режимы мытья и дезинфекции, обладать антикоррозионными свойствами, быть термостойкими, водо- и паронепроницаемыми, не служить питательной средой для микроорганизмов. К необходимым свойствам относятся также легкость, ударопрочность (стойкость к механическим воздействиям), гладкая и светлая поверхность, позволяющая легко оценить качество санитарной обработки.

На предприятиях общественного питания используют различные материалы, каждый из которых имеет свои преимущества и недостатки. Применяют изделия из нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса, стекла, дерева, синтетических и комбинированных материалов. Новые материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

Конструкция торгово-технологического оборудования и изделий должна быть максимально

простой и удобной для разборки, чистки, мытья и дезинфекции. Производственные столы рекомендуются цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали. Разрешается использовать в качестве покрытия производственных столов полимерный материал винипласт марок П-73 и П-74. Деревянные столы без покрытия водонепроницаемым материалом разрешается использовать только в кондитерских цехах для разделки теста. Производственные столы должны быть маркированы с учетом их назначения.

Из инвентаря особо важное санитарное значение имеют разделочные доски. Их делают из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза), без щелей и зазоров. Для предупреждения микробного обсеменения продуктов необходимо иметь набор досок.

Производственные ножи в зависимости от назначения имеют различную конфигурацию лезвия и ручки, а также разные размеры. Обеспечение персонала производственными ножами, соответствующими своему назначению, облегчает работу, снижает количество отходов.

На боковой стороне разделочных досок и ручек ножей должна быть соответствующая маркировка: СМ - сырое мясо, СР - сырая рыба, СО - сырые овощи, ВМ - вареное мясо, ВР - вареная рыба, ВО - вареные овощи, МГ - мясная гастрономия, З - зелень, КО - квашеные овощи, С - сельдь, Х - хлеб, РГ - рыбная гастрономия.

Доски и ножи должны быть закреплены за определенными рабочими местами и храниться в том же помещении в специально отведенном месте.

Необходимо строго контролировать порядок использования разделочных досок и ножей, не допуская применения их для обработки иных продуктов или не по назначению. После каждой технологической операции ножи и доски подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой и ополаскиванием горячей проточной водой. Кухонная посуда должна быть изготовлена из разрешенных материалов - нержавеющей стали, алюминия, чугуна (сковороды), оцинкованного железа и др. В гигиеническом отношении безупречной считается посуда из нержавеющей стали. Из алюминия, дюралюминия и их вторичных сплавов делают литую кухонную посуду. Однако длительно хранить в такой посуде пищу, особенно кислую, не следует из-за опасности перехода в нее примесей тяжелых металлов, входящих в состав этих сплавов. Кроме того, длительное хранение продуктов в алюминиевой посуде ухудшает их органолептические показатели.

Столовую и чайную посуду в основном изготавливают из фарфора, фаянса и стекла. Не разрешается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами и сколами. Можно использовать алюминиевую, мельхиоровую и посуду из нержавеющей стали.

Посуда из пластмасс изготавливается из полиолефинов, поликарбонатов, аминопластов и др. Ее необходимо использовать строго по назначению, с учетом маркировки и рекомендации в сертификате качества. В настоящее время в общественном питании широко применяется одноразовая посуда, но только из материалов, разрешенных к применению Госсанэпиднадзором РФ.

Для изготовления тары используют различные полимерные материалы - полистирол, аминопласты, полипропилен, поливинилхлорид, полиэтилен низкого давления и др., также разрешенные Госсанэпиднадзором России. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности учреждения.

## **6. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.**

6.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.

6.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы

кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

6.3 Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и данной программы производственного контроля.

6.4. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

6.5. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

6.6. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

6.7. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

6.8. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

6.9. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

6.10. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

6.11. Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

6.12. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

6.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

6.14. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

6.15. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

6.15. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

6.16. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

6.17. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева).

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

6.18. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

6.19. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.20. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

6.21. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

6.22. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

6.23. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

6.24. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При необходимости, по мере заполнения емкости для утилизации ламп	Заместитель заведующего по АХР, Спецорганизация
Вывоз ТКО и пищевых отходов		Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	не реже 2 раз в неделю	Региональный оператор по обращению с ТБО
				, заместитель заведующего по АХР
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно  1 раз в неделю	Старшая медсестра заведующий
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
	– обследование		2 раз в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	СЭС
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
	– обследование		Ежемесячно	СЭС
	– уничтожение			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Ежедневно	Заместитель заведующего по

	<p>– кратность проветривания;</p>	2.3/2.4.3590-20		ВМР, Старшая медсестра
	<p>– влажность воздуха (склад пищеблока)</p> <p>Остальные помещения</p>		Ежедневно  при необходимости	Кладовщик  Старшая медсестра
	освещенность		Лабораторные исследования	Ежедневно  1 раз в год в зимнее время
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
	– условия работы оборудования		при необходимости	Заместитель заведующего по АХР, спецорганизация
Песок в песочницах	<p>– состояние песка;</p> <p>– наличие крышки (укрывного материала) на песочнице – наличие документов об оценке соответствия (документ о лабораторном исследовании);</p>	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21  Лабораторные исследования	Ежедневно  1 раз в год (начало учебного года)	Заместитель заведующего по ВМР  Спецорганизация
Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления,	Лабораторные исследования воды питьевой: органолептические, микробиологические показатели.	1 раз в год  периодически	Спецорганизация  Водоканал
Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Лабораторные исследования: смывы с оборудования, одежды персонала	Не менее 10 смывов  При необходимости (эпидемия, карантин, предписание)	Спецорганизация

**8. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий, заместители заведующего	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	2	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	16	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	8	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Старшая медсестра	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

**9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Старшая медсестра, кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Старшая медсестра, заместитель по АХР
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старшая медсестра
	1 раз в месяц	Заведующий
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Старшая медсестра
Журнал бракеража готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия Старшая медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	кладовщик

Журнал регистрации и контроля обеззараживания пищеблока	ежедневно	Шеф-повар Старшая медсестра
Журнал витаминизации 3-их блюд	ежедневно	Старшая медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Старшая медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Старшая медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Старшая медсестра
Личные медицинские книжки работников		Заместитель заведующего по АХР
Журнал регистрации результатов производственного контроля, графики генеральных уборок	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал визуального осмотра	По факту	Заместитель заведующего по АХР, Заместитель заведующего по ВМР
Журнал выдачи защитных и дезсредств	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Протоколы инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР, старшая медсестра.
Журнал учета проверок, проводимых органами государственного контроля	По факту	Заведующий
Публикация на сайте результатов проверок	По факту	Заместитель заведующего по ВМР

## 10. Мероприятия производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических, проводимые в учреждении.

*Циклограмма производственного контроля*

*(утверждается руководителем)*

№	Объект исследования	Показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственный сотрудник	Нормативная документация, регламентирующая исследования
<b>1. Помещения детского сада, связанные с пребыванием детей</b>					
1.1	Игровые, спальни, туалетные, раздевалки, спортивный и музыкальный залы, педагогические и медицинские кабинеты	Температура воздуха	ежедневно	МС, ВМП	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10
		Относительная влажность воздуха	Ежедневно При необходимости	Кладовщик МС	
		Уровень искусственного освещения	1 раз в год	3, АХР МС	
			ежедневно		
Режим проветривания	1 раз в месяц ежедневно	3, ВМП			
1.2	Мебель игровых и спальных помещений	Маркировка и соответствие росту ребенка и расстановка мебели	2 раза в год	3	СП 2.4.3648-20
			1 раз в неделю	МС, ВМП	
1.3	Постельное белье, предметы ухода за ребенком	Индивидуальная маркировка	1 раз в месяц	АХР, 3	СП 2.4.3648-20
			1 раз в неделю	МС	
1.4	Спортивный зал и подсобные помещения при нем	Наличие спортивной одежды у детей при проведении занятий	1 раз в месяц	3, ВМП, МС	СП 2.4.3648-20
			ежедневно		
		Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц 1 раз в квартал	ВМП, 3, АХР	
1.5	Санитарное содержание помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и их качество	1 раз в неделю	МС, АХР 3	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20
			1 раз в месяц		
		Качество проведения текущей уборки	ежедневно	МС	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами и условия их хранения	1 раз в месяц	АХР, МС	
		Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в месяц	МС	
		Наличие, состояние и маркировка посуды в случае карантина, транспортировки грязного белья	По факту	МС	

<b>2. Территория детского сада</b>						
2.1	Двор	Исправность ограждения	Ежемесячно	АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
		Исправность искусственного освещения	2 раза в год	АХР		
2.2	Игровые участки	Наличие песка для игры детей	2 раза в год	АХР,ВМР		
		Обработка песка	1 раз в неделю	ВМР, МС		
		Санитарное содержание	Ежедневно	МС		
		Отсутствие травмоопасных предметов	Ежедневно	МС, ВМР		
		Озеленение (обрезка, посадка, кошение травы)	1 раз в месяц	АХР, ВМР		
<b>3. Организация учебно-воспитательного процесса</b>						
3.1	Занятия с детьми	Исследование учебной нагрузки:			СП 2.4.3648-20	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение максимально допустимого количества учебного времени в день и в неделю;</li> <li>Длительность занятий и перерывов между ними;</li> <li>Наличие здоровьесберегающих моментов в ходе занятий</li> </ul>	2 раза в год	3, МС		
			1 раз в месяц	ВМР		
			Постоянно	ВМР		
		Оценка сетки занятий:				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие чередования занятий с разной степенью трудности в течение дня и недели</li> </ul>	1 раз в год	3		
			постоянно	ВМР		
		Наличие развлечений, праздников в планах работы педагогов	1 раз в месяц	ВМР		
		Планирование воспитательно-образовательной работы с детьми в группах	1 раз в месяц	ВМР		
		Условия применения технических средств обучения, соблюдение правил расстановки ТСО, соблюдение длительности занятий с ЭСО.	1 раз в месяц	ВМР		СП 2.4.3648-20
	2 раза в год	3				
Оценка педагогической диагностики усвоения детьми программного материала	2 раза в год	3, педагоги	Годовой план			
	1 раз в месяц	ВМР				
Оценка составления двигательного режима детей по возрастным группам, его соблюдение	2 раза в год	ВМР				

		Организация и длительность проведения прогулки с детьми	ежедневно 1 раз в квартал	ВМР, МС 3	СП 2.4.3648-20
<b>4. Организация детского питания</b>					
4.1	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям;  Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона;  Ассортимент продуктов, используемых в питании.	1 раз в 10 дней  ежедневно 1 раз в месяц	МС, 3  МС, 3, КУ	СП 2.4.3648-20  нормативная и техническая документация
4.2	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в месяц постоянно	ВМР 3,МС	СП 2.4.3648-20 Годовой план
4.3	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступившей продукции  1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии, кладовщик, КУ  МС, 3	СП 2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4.4	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации.  Наличие необходимой нормативно-технической документации	Каждая поступающая партия	3, КУ	СП 2.4.3590-20 нормативная и техническая документация
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи	ежедневно 1 раз в неделю	МС 3	СП 2.4.3590-20
4.5	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц ежедневно	3 МС	СП 2.4.3590-20

4.6	Продукты	Сроки и условия хранения.  Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов	1 раз в неделю  1 раз в месяц  1 раз в неделю	МС  З, АХР  З, АХР	СП 2.4.3590-20
4.7	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации.  Соблюдение требований по температуре готовой пищи.  Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи  <i>Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции:</i> - физико-химические и микробиологические показатели  <i>Лабораторные исследования воды питьевой:</i> - органолептические, микробиологические показатели.	Ежедневно  Ежедневно  Ежедневно  Предписание Роспотребнадзора  1 раз в год	МС, члены бракеражной комиссии  МС  МС, члены бракеражной комиссии  МС  МС	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г.  № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,  СП 2.3.6.1079-01
4.8	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-эпидемического режима на производстве, режима обработки, дезинфекционного режима хранения и использования СИЗ.  Маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.  <i>Лабораторные исследования(смывы)</i>	Ежедневно  1 раз в месяц  Еженедельно  Предписание Роспотребнадзора	МС, З  З  МС	СП 3.1./2.4..3598-20  СП 2.4.3648-20
4.9	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций  Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно  ежедневно	МС  МС	СП 2.3./2.4.3590-20

		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка на пищеблоке	1 раз в неделю 1 раз в месяц	МС, АХР	
4.10	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	1 раз в неделю 1 раз в месяц	МС 3,АХР	СП 2.4.3648-20
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими средствами, дезсредствами, условия их хранения	1 раз в месяц	АХР, МС	
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в месяц	МС	
		<i>Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала</i>	Предписание Роспотребнадзора	МС	
<b>5. Персонал</b>					
5.1	Все работники детского сада	Наличие санитарных книжек у всех работающих в учреждении с результатами медицинских осмотров, своевременность прохождения медосмотров	2 раза в год постоянно	3 МС	СП 2.4.3648-20
		Своевременность прохождения гигиенического обучения	1 раз в год	МС, 3	
5.2	Педагоги и обслуживающий персонал	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей	Постоянно	ВМР	
			1 раз в месяц	3	
<b>6. Организация и проведение ремонтных работ</b>					
6.1	Текущий ремонт помещений	Наличие гигиенических сертификатов на применяемые отделочные материалы с указанием области применения в детских учреждениях	При использовании	АХР,3	СП 2.4.3648-20
		Соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен, дверей, рам, оборудования	При проведении работы	АХР,3	
<b>7. Оздоровительная работа</b>					
7.1		Планирование оздоровительной работы с детьми на учебный год	2 раз в год	3,ВМР,МС	
		Выполнение назначенных оздоровительных и закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	ВМР, МС	
		Анализ заболеваемости детей	Ежемесячно ежедневно	3 МС	
		Анализ посещаемости детьми детского сада	постоянно	МС, 3	
		Анализ и эффективность оздоровительной работы с детьми	1 раз в год	МС,ВМР,3	

7.2		Заболеваемость сотрудников	Ежедневно постоянно	МС З, ВМР	
7.3.		Выполнение национального календаря прививок детей и сотрудников	постоянно	МС, врач	

Программу разработали:

Заведующий

С.И. Рождественская

Старшая медсестра

И.В. Левина

Заместитель заведующего по АХР

М.И.Семина

Заместитель заведующего по ВМР

Е.А.Левина

Согласовано:

Инженер по охране труда

Е.Н. Орлова